

LAZIO A TAVOLA

6 courses \$99 | Paired Wines \$159

suppli

pork & veal ragu croquette

carciofi alla romana

artichoke | mint | parsley | lemon

ravioli alla fondana

pork | salami | ricotta | parmesan | tomato sauce

baccala in guazzetto

salted dried cod | zucchini flower | tomato sauce |
grapes | pinenuts

coda alla vaccinara

ox tail | tomato | chilli | nutmeg

crostata di ricotta cioccolato e cannella

ricotta | rum | chocolate | cinnamon | candied fruit